Newsletter Nr. 45 - Jahrgang 13 - Januar 2008

Aktuell

In dieser Ausgabe

Ardo stellt sich den Herausforderungen

Süßmais: Ein Kölbchen ganz nach Ardos Geschmack

Ardo Nachrichten

Pilze

Neu

Investitionen

Markt- und Ernteberichte

Hinweis auf die neue Ardo-Website

Ardo kulinarisch

Messen

Bio Fach Nürnberg - D
21-24/02/2008
Hall 3 - Stand 330

Mia Feria Rimini - IT
23-26/02/2008
Hall B5 - Stand 049

Frozen Zaragoza - ES
26-28/02/2008
Hall 7 - Stand C-D/1-4

Food Expo Herning - DK
2-5/03/2008
Hall C - Stand 2744

MDD Paris - F
26-27/03/2008
Hall 4

Ardo stellt sich den Herausforderungen

2008 verspricht in vielerlei Hinsicht ein Jahr voller Herausforderungen zu werden. Wir sind gut vorbereitet: ein solides Team aus Ardo-Mitarbeitern mit unterschiedlichem Hintergrund wird sich den Herausforderungen voller Enthusiasmus stellen.

Die größte Herausforderung des neuen Jahres heißt: Rohstoffe. Wie Sie sicherlich bereits aus den Medien erfahren haben, **schrumpft das Rohstoffangebot in zunehmendem Maße**. Dies hat unterschiedliche Gründe: die europäische Subventionsgesetzgebung, das kapriziöse Klima und nicht zuletzt die Einführung von Biokraftstoffen. Für den Biokraftstoffanbau werden viele Hektar fruchtbares Land benötigt. Wegen mangelnder Ländereien erhalten Landwirte, die Biokraftstoffe anbauen, einen hohen Preis für Getreidepflanzen, Mais oder Zuckerrüben. Das verringert zusätzlich die Anbaufläche für Industriegemüse.
Die landwirtschaftliche Abteilung von Ardo nimmt diese Herausforderung überaus ernst und bemüht sich nach Kräften, der **Kostenexplosion entgegenzuwirken**. Unsere guten Beziehungen zu den Landwirten und Genossenschaften stellen dabei einen großen Vorteil dar. Dennoch können wir den Preisanstieg nicht völlig aufhalten. Mehr denn je verfügen die Bauern über vielfältige Anbaumöglichkeiten, was 2008 unweigerlich höhere Gemüsepreise nach sich ziehen wird. Das Prinzip von Angebot und Nachfrage greift mehr denn je: die Nachfrage ist groß, das Angebot wiederum begrenzt.

Die Entwicklung neuer Produkte und Konzepte ist eine jährlich wiederkehrende Herausforderung. Jedes Jahr aufs Neue bündeln die Forschungs- und Entwicklungsabteilungen sowie die Marketingteams ihre Kräfte, um neue Produkte auf den Markt zu bringen.
Für 2008 haben wir bereits eine Reihe ansehnlicher Projekte in Vorbereitung.

Nicht zu Letzt stehen 2008 **einige Investitionen** auf dem Programm. Damit sich die neuen Technologien noch besser in den Produktionsprozess integrieren lassen, werden einige Betriebe einer Rundumerneuerung unterzogen. **Unser Ziel ist es Ihnen noch hochwertigere Produkte und einen unvergleichlichen Service bieten zu können.** Eine große Herausforderung für die Ardo-Ingenieure! In diesem Informationsbrief erhalten Sie bereits einen Vorgeschmack auf ihre ersten Verwirklichungen.

Und zu guter Letzt bleibt uns noch eine Herausforderung: Sie, unsere Kunden. **Ihren Wünschen und Bedürfnissen gerecht zu werden ist für uns eine angenehme Herausforderung.**
Eine Herausforderung, der wir uns jeden Tag mit großer Freude stellen. Auch 2008.

Wir wünschen Ihnen ein Jahr voller tiefkühlfrischer Gemüseerlebnisse.

Glückliches Neues Jahr!

Süßmais:
ein Kölbchen ganz nach Ardos Geschmack

Süßmais kennzeichnet sich durch sein süßes Aroma und seinen hohen Zuckergehalt. So erfreut sich dieses Gemüse bei Kindern großer Beliebtheit. Ardo produziert es in seinen Niederlassungen im spanischen Albacete und im französischen Saint-Sever. An letzterem Standort haben wir uns für Sie umgesehen.

Süßmais wird von Anfang April bis Anfang Juli angebaut. Diese süße Sorte gedeiht besonders gut in einer warmen und feuchten Umgebung. So eignet sich die Gegend von Les Landes hervorragend für den Anbau dieses Gemüses. Durch den sandigen Boden ist die Bewässerung kein Problem. Außerdem erreichen die Temperaturen während des Wachstumszyklus' im Durchschnitt 28° bis 30° C.

Während der Wachstumsphase werden regelmäßig **Laboranalysen** an der Aussaat und den Pflanzen vorgenommen. Dadurch soll ein **nicht genetisch verändertes Produkt**, das die Erntekriterien lückenlos erfüllt, gewährleistet werden.

Verarbeitung im Werk

Sobald die Pflanzen ausgewachsen sind, werden die Kolben jeder Pflanze mit Hilfe von Erntemaschinen bei einer Geschwindigkeit von 4km/h sorgfältig entfernt. Per LKW werden sie auf schnellstem Wege zum Werk befördert, um eine lückenlose Produktion zu gewährleisten. Spezielle Maschinen entfernen zunächst die Blätter von den Kolben. Anschließend werden diese manuell und elektronisch nach Länge sortiert. Ganze (13cm lange) oder halbe Maiskolben werden manuell sortiert. Die anderen Kolben nicht; sie sind für die Produktion von Maiskörnen bestimmt. Dazu werden die Körner maschinell von den Kolben abgelöst.

Der Rest der Produktion verläuft auf dieselbe Weise wie etwa bei Erbsen: Waschen, optisches Sortieren, Blanchieren und Einfrieren. Durch Kontrollen in jedem Glied der Kette wird die einwandfreie Produktqualität gewährleistet.

Das Maissortiment von Ardo

Wir bieten Ihnen Mais in verschiedenen Formen an:

- **süße und supersüße Mais**
- **ganze Maiskolben**
- **halbe Maiskolben**
- **Minimaiskolben**
- **Biomais**

Wissenswertes

✓ Bereits vor 3000 Jahren wurde Mais in Mittelamerika angebaut. Kolumbus hat das Getreide nach Europa gebracht.

✓ Süßmais schmeckt nicht nur gut, sondern ist vor allem überaus gesund. Die Sorte besteht zu 46 % aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren und zu 15% aus gesättigten Fettsäuren. Außerdem enthalten die Maiskörner Vitamin B, Magnesium und viele wichtige Ballaststoffe.

✓ Maiskörner eignen sich für Gemüsemischungen, Omeletts, Pfannkuchen, Suppen, Salate, Fischgerichte, ... Maiskolben werden vor allem im Ofen mit ein wenig Butter oder aber im Sommer auf dem Grill zubereitet.

Ardo Nachrichten

Messen

Moskau, Budapest, Köln, Salzburg, Gent, Amsterdam: in den vergangenen Monaten war Ardo bei einigen Messen vertreten. **Überall herrschte reges Interesse an unseren Produkten.** Das lag nicht zuletzt an unseren Neuheiten: unsere Risottos, Roast Supreme, Insalate Mediterranea und Rahmbrokkoli. So möchten wir uns auch bei allen bedanken, die uns bei einem dieser Anlässe an unserem Stand besucht haben. In den nächsten Monaten sind wir abermals bei einigen Messen in verschiedenen Ländern vertreten (eine Übersicht finden Sie auf dem Deckblatt dieser Aktuell-Ausgabe). Wir hoffen zutiefst sehr, Sie dort begrüßen zu dürfen. Bis bald!

Pressekonferenz bei Ardo in Ardooie (B)

Groenten vriesvers of in blik zó heerlijk makkelijk

In Frankreich, den Niederlanden und in Belgien ist derzeit eine europäische Kommunikationskampagne zum Thema verarbeitetes Gemüse im Gange, eine Initiative, an der der Europäische Verband der obst- und gemüseverarbeitenden Industrie (OEITFL) sowie zahlreiche Betriebe und Organisationen aus dem Sektor beteiligt sind. Im Rahmen dieser Kampagne wurde eine **Pressekonferenz an unserem Sitz in Ardooie** organisiert. Einige Vertreter der Zeitungs-, Rundfunk- und Fernsehpresse waren dazu erschienen.
Zunächst haben die Anwesenden ein Blumenkohlfeld besichtigt.
Sie haben alles über die Ernte und die Schritte hin zu einer qualitativ hochwertigen Ernte erfahren. Im Anschluss folgten Vorträge von Hilde De Geeter, der Projektleiterin des Nutrition Information Center, sowie von John Van Camp und Xavier Gellynck, Professoren an der Universität Gent. Den Rednern zufolge **verzehren die Menschen im Allgemeinen zu wenig Gemüse**. Das liegt vor allem daran, dass **die Zubereitung von Gemüse zeit- und arbeitsaufwändig ist. Verarbeitetes Gemüse bietet in dieser Hinsicht die ideale Lösung.** Es wurde bereits verlesen, vorgeschnitten sowie blanchiert oder sogar vorgekocht oder aber zubereitet. Außerdem behält es nach der industriellen Verarbeitung seinen Nährwert - im Gegensatz zur landläufigen Meinung - meistens ebenso gut wie frisches Gemüse. So haben alle Anwesenden nach den Vorträgen und der anschließenden Betriebsbesichtigung einige köstliche Gemüsehäppchen kosten können.

Pilze

Pilze: Nährwert garantiert!

Gesundheit ist „in". Immer mehr Menschen legen Wert auf ein gesundheitsbewusstes Leben. Wer aber gesund leben möchte, muss sich auch gesund ernähren. Und dazu gehören Pilze. Wussten Sie beispielsweise, dass Pilze:

- **viele Vitamine enthalten** (vor allem Vitamin B, das eine positive Wirkung auf das Nervensystem, die Muskeln und die Haut hat)?
- **reich an Spurenelementen** sind (etwa Selen, das hilft, Herz- und Gefäßerkrankungen sowie einigen Krebsarten vorzubeugen)?
- **arm an Kalorien**, Kohlenhydraten, Eiweiß und Fetten und somit gut für die schlanke Linie sind?
- viele für den Stoffwechsel benötigte **Mineralien** wie Kalium, Phosphor, Kupfer und Eisen enthalten?

Ardo bietet ein umfangreiches Sortiment an Pilzen. Sie sind das ganze Jahr über erhältlich.

Neu

Risotto Spinaci

Neuheiten nun auch in größeren Verpackungen erhältlich

Risotto Spinaci und Risotto Funghi sowie Roast Supreme sind drei der neuesten 'A Table'-Gemüsezubereitungen von Ardo. Sie haben den Geschmackstest in zahlreichen Cateringbetrieben erfolgreich bestanden. Auf allgemeine Nachfrage bieten wir diese Produkte nun auch in größeren Verpackungen an. Ab März sind sie nicht nur in 450g-Packungen, sondern auch in 1,5kg-Packungen erhältlich.

Wir möchten Ihnen die drei trendigen Neuheiten aus dem 'A Table'-Sortiment kurz vorstellen:

- **Risotto Spinaci** ist der Klassiker unter den Risottos. Mit Blattspinat und perfekt verfeinert.
- Mit Pariser Champignons und Austernpilzen sowie der passenden Würzung bietet **Risotto Funghi** Ihnen ein feines und köstliches Aroma.
- **Roast Supreme**, eine gewagte und überraschende Mischung von teilweise gegrilltem Gemüse mit gewürzter Buttersoße auf Basis von Balsamico-Essig und Sojasoße, passt ideal zu herzhaften Fleischgerichten.

Auszug aus den Kommentaren bei den Geschmackstests:

„Eine echte Offenbarung, hervorragender Geschmack!"

„Die Risottos schmecken nicht nur gut. Sie sehen auch zum Anbeißen aus."

„Die Rezeptur dieser neuen Zubereitungen ist für Regenerationsgeräte geeignet."

Investitionen

Ardo arbeitet stets daran sich optimal auf Ihre Bedürfnisse einzustellen. Das beweisen unsere zahlreichen internationalen Investitionen, u.a. in Violaines und Alpiarça.

Ardo Violaines (F): neue Verpackungslinien und Tiefkühllager

Die Arbeiten an unserer Niederlassung im französischen **Violaines** laufen auf Hochtouren. Wir haben mit dem Bau **neuer Verpackungslinien** und eines **zusätzlichen Tiefkühllagers** begonnen. Demnächst werden wir das tiefgekühlte Gemüse schnell und auf direktem Wege vom Gefriertunnel zur Verpackungslinie und dem Tiefkühllager befördern können.
Damit haben Sie die Gewähr eines optimalen Produktes, das unter den besten Voraussetzungen eingefroren und gelagert wird.

Ardo Alpiarça (P): eine Mischlinie und zwei Verpackungslinien

Die Produktion, die Verpackung und der Versand des tiefkühlfrischen Gemüses in Portugal sind künftig gänzlich am Produktionsstandort in **Alpiarça** konzentriert. Aus diesem Grunde wurde an diesem Standort in ein zusätzliches **Gebäude mit 3 Stockwerken** investiert. Darin sind **eine Mischlinie** für Mischungen mit bis zu 5 Zutaten sowie **2 Verpackungslinien** für Mengen von 200g (Beutel) bis 20kg (Kartons) untergebracht.

Markt- und Ernteberichte

Nach dem außerordentlich schlechten Sommer sind die Witterungsbedingungen zur jahreszeitlichen Norm zurückgekehrt. Am stärksten davon betroffen waren Sommergemüsesorten wie Erbsen, dicke Bohnen, Paprika, Bohnen und Mais.

Ganze Bohnen: die Ernteerträge fallen in den verschiedenen europäischen Anbaugebieten unterschiedlich aus. In der Bretagne sind sie um 20% zurückgegangen, und die feinen Bohnen sind stark in Mitleidenschaft gezogen worden. Auch in Nordfrankreich, Belgien und den Niederlanden haben die Ernten gelitten. **Europaweit wurden Engpässe von insgesamt 15% beklagt.**

Süßmais: die **Maisernte** hat sich in den meisten Gebieten **um 15% verschlechtert**.
Die extrem trockenen und heißen Wetterbedingungen in Ungarn einerseits sowie die übermäßigen Regenfälle und kalten Temperaturen in Frankreich und Spanien andererseits haben großen Schaden an den Ernten angerichtet.

Paprika: mit dem kalten Wetter in Portugal und Spanien sind die **Paprikaerträge rasant gesunken**. Auch die Türkei beklagt eine schlechte Paprikaernte – Grund dafür sind allerdings die außerordentlich heißen und trockenen Wetterbedingungen. Bei Ardo setzt man nun alle Hoffnungen in zufriedenstellende Erträge bei der Winterpaprikaernte in Spanien. In diesem Fall dürfte unsere Produktionsanlage in Albecete in der Lage sein, die Engpässe des letzten Sommers teilweise aufzufangen.

Spinat: aufgrund der europaweiten Verbreitung der Anbau- und Verarbeitungsanlagen von Ardo, **konnte ein Teil der Mindererträge beim Spinat mit der abschliessenden Ernte aufgefangen werden**.

Blumenkohl: aufgrund der Probleme während der Anbausaison (viel Regen im Juli und August) hat sich die **Ernte verspätet** und um **20% verschlechtert**. Die Ergebnisse der Winterernten in der Bretagne sind ebenfalls weniger vielversprechend.

Rosenkohl: aufgrund der verhältnismäßig warmen Temperaturen im Oktober und November ist der **Rosenkohl größer** ausgefallen.

Wurzelgemüse: die **Erträge sind weitgehend normal**, und die Größen liegen oberhalb des Durchschnittes.

Brokkoli: in Südeuropa (Spanien und Portugal) hat die Saison begonnen. Die Ernten werden noch bis März 2008 anhalten. Angaben zu den Erträgen sind erst nach dem ersten Quartal 2008 zu erwarten.

Erbsen: die bereits im zurückliegenden Informationsbrief erwähnten Engpässe haben sich bestätigt. Trotz drastischer Preiserhöhungen ist der Verbrauch jedoch konstant geblieben.

Biogemüse: Biogemüse ist nach wie vor überaus schwer zu ernten. Die Biobohnenernten sind um 50% zurückgegangen!

Hinweis auf die neue Ardo-Website

Die Ardo-Website hat ein neues Gewand und einen frischen Look erhalten. Fortan finden Sie dort eigens auf Ihre Zielgruppe zugeschnittene Informationen. So haben Sie die Wahl zwischen Informationen für die Sektoren Einzelhandel, Food Service und Industrie. Das macht es Ihnen leichter.

Außerdem finden Sie sich mit dem neuen und übersichtlichen Lay-out noch einfacher zurecht. Die Betriebspräsentation von Ardo wurde aktualisiert. Wir haben die Website außerdem um die Rubrik 'Häufig gestellte Fragen' bzw. 'FAQ' erweitert.

Fülle von Informationen

Unverändert geblieben ist die **praktische Suchmaschine**. Diese können sie nach wie vor nutzen, um Auskünfte zu allen Ardo-Produkten aus allen unseren Sortimenten aufzurufen: Angaben zu Verpackungen, Informationen zum Nährwert, den Zutaten usw. Jeweils mit einem Produktfoto illustriert.

Auf der Website finden Sie ferner nach wie vor die Rezepte, die allgemeinen Informationen, die Ernteberichte sowie die letzten Neuigkeiten. Und natürlich können Sie, wie bereits zuvor, diesen Informationsbrief herunterladen oder auf digitalem Wege an Ihre Kollegen oder andere Personen weiterleiten.

Sind Sie gespannt auf unsere aktualisierte Website? So besuchen Sie www.ardo.com.

Lust auf ein witziges Spiel?

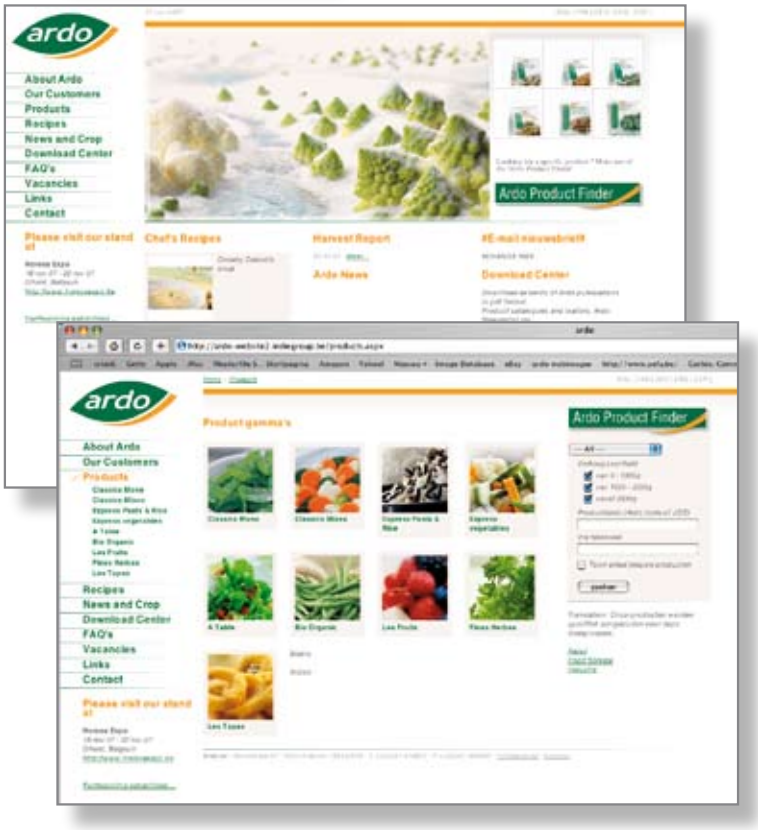
Die neue Ardo-Website hat noch ein kleines Extra in petto: das 'Vegetable Game'. Mit diesem **witzigen Spiel** können die Kleinen ihr Gemüsewissen und ihre Geschicklichkeit auf die Probe stellen. Probieren Sie es einmal selber aus!

Vegetable game

Pluspunkte

Ein Besuch auf der neuen Ardo-Website lohnt sich:

- ✓ frischer Look
- ✓ Aufteilung nach Sektoren (Einzelhandel / Food Service / Industrie)
- ✓ leicht zugänglich und übersichtlich
- ✓ breite Informationsvielfalt



Ardo kulinarisch

In diesem Informationsbrief haben wir uns mit verschiedenen Produkten von Ardo befasst. Unsere kulinarischen Berater servieren Ihnen 2 schmackhafte Rezepte. Das Rezept mit der Neuheit Roast Supreme ist bereits bei der Anuga hervorragend angekommen. Guten Appetit!

Roast Supreme mit Roastbeef und Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:

600g Roast Supreme von Ardo
200g Tomatenwürfel von Ardo
80g Zwiebelwürfel von Ardo
1 Teelöffel Knoblauchwürfel von Ardo
1 Teelöffel Basilikum von Ardo
250g Ciabatta
12 Scheiben gebratenes Roastbeef
8 entkernte Oliven (grün und schwarz)
1 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und rösten.
Die Tomatenwürfel in einer Schüssel mit dem Knoblauch, dem Basilikum, dem Olivenöl und den Zwiebeln vermengen. Die Oliven anschließend in Scheibchen schneiden und zu dieser Mischung geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf das geschnittene Ciabatta geben.
Das Roast Supreme von Ardo unterdessen nach Verpackungsanleitung aufwärmen und auf vier Tellern verteilen.
Auf jedem Teller drei Scheiben Roastbeef und Ciabatta anrichten.

Herzhafte Champignonsuppe

Zutaten für 4 Personen:

500g Champignonscheiben von Ardo
50g Zwiebelwürfel von Ardo
750ml Gemüsebrühe (Instant)
125ml süße Sahne
100g geriebener Käse
50g Butter, 20g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Dekoration:

4 Esslöffel Tomatenwürfel von Ardo, 2 Esslöffel Petersilie von Ardo
1 gekochtes Ei (zerkleinert)

Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen und mit dem Mehl bestreuen.
Die Champignonscheiben dazu geben, die Gemüsebrühe darüber gießen und das Ganze aufkochen lassen. Die Käse und die Sahne darunter rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ca. weitere 4 Minuten leicht köcheln lassen.
Tipp: Das zerkleinerte Ei, die Tomatenwürfel und die Petersilie gesondert neben der Suppe servieren. So kann sich jeder selber bedienen.

Guten Appetit!

ardo

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684

Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:.....

Firma:.....

Anschrift: ..... Nr.:.....

PLZ:.....Ort: .....

Tel.: .....Fax:.....

Land: .....

Funktion: .....

E-mail:.....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: ❏ Süßmais ..... ❏ Pilze .....

. ❏ Risottos ..... ❏ Andere .....

. ❏ Roast Supreme .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie